



La Table Agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA) est une organisation régionale vouée au développement et à la promotion du secteur agroalimentaire.

Partenaires de son développement



Mot du directeur

Encore une autre belle année qui se termine dans la blancheur de la neige. Ce sont les changements climatiques ! Je profite donc de ce joyeux temps des fêtes pour vous souhaiter, au nom de toute l'équipe et du conseil d'administration, de passer ces temps en famille et dans le bonheur. En ce qui nous concerne, à la TACA, nous allons nous reposer quelques temps durant ce temps des fêtes. C'est pourquoi les bureaux seront fermés à partir du 22 décembre, et ce jusqu'au 3 janvier. Rendez-vous à l'an prochain.

Jean-Michel Bordron

www.taca.qc.ca/documents/voeux_TACA_2007.pdf

Forum du Plan stratégique agroalimentaire, le 20 février 2008

La Conférence régionale des élus (CRÉ) vient de lancer les travaux qui visent à doter la région d'un nouveau plan quinquennal de développement régional (PQDR) qui, pour la période 2008-2013, encadrera la politique de développement et définira les investissements que la région fera pour se transformer.

Le secteur agroalimentaire prépare sa contribution à ce prochain plan quinquennal en analysant le Plan stratégique agroalimentaire (PSA) 2005-2010 à la lumière de 2008 et des événements qui sont survenus depuis son élaboration en 2004. En janvier prochain, le comité opérationnel du PSA, à qui il revient de piloter sa mise en œuvre, recevra les avis de chaque axe. Puis, le 20 février 2008, dans le cadre d'un forum réunissant les représentants de notre secteur, la mise à jour du PSA sera adoptée. Elle sera alors acheminée à la CRÉ pour intégration au futur plan quinquennal.

Pour mémoire, rappelons-ici les 6 défis que nous avons retenus en 2004 et qui orientent les travaux du PSA depuis les premiers jours :

- L'adaptation des entreprises à la mondialisation et à la cause environnementale;
- Une main-d'œuvre qualifiée et disponible;
- Le renouvellement de l'offre alimentaire régionale par la différenciation des produits,
- L'accès aux marchés pour tous les produits;
- La valorisation des métiers et du secteur;
- Des services-conseils de qualité pour développer les entreprises.

Jean-Michel Bordron

Journée d'étude régionale avec l'UPA

Le 13 février 2008 se tiendra une journée d'étude régionale sur le thème « Réinventer nos métiers en reconsidérant nos produits ». Cette journée, qui s'adresse d'abord aux producteurs agricoles, a pour objectif de réfléchir aux nombreux changements que vit le milieu agricole. Par le biais de témoignages d'agriculteurs et d'ateliers, nous y travaillerons :

- Les stratégies et les outils pour sortir du marché de masse;
- Les attitudes pour prendre le virage de la différenciation de leurs produits;
- Le développement de nouveaux produits aux couleurs régionales.

Miryam Proulx

Un nouveau service de soutien à l'innovation en région

Le 6 novembre dernier, la société de développement économique mariverain (SDEM) organisait dans les locaux de CIME, à Sainte-Marie, un évènement sous le thème de l'innovation en agroalimentaire. Ce fut l'occasion d'annoncer la mise sur pied d'un nouveau service de soutien à l'innovation. Issu d'une alliance entre Cintech agroalimentaire et Agrinova, ce nouveau service vise à rapprocher des entreprises les équipes de recherche et développement qui œuvrent au sein des deux partenaires. Madame Claudine Vallerand agira dorénavant comme pilote régional de cette équipe. Son mandat est d'identifier et de définir les besoins d'innovation des entreprises de la région et de les accompagner dans le développement, la mise en place et la réalisation de projets. On peut la rejoindre au 418 386-2299 poste 2601 ou au 418 387-2080.



De gauche à droite : Denis Sylvain (directeur général du CLD de Nouvelle-Beauce et président du centre de service R&D de la Chaudière-Appalaches), Harold Guay (maire de Sainte-Marie), Johanne Tanguay (directrice générale de Cintech et représentante de l'Alliance régionale), Claudine Vallerand et Réal Laverdière (président de la Conférence régionale des élus).

Notons que ce nouveau service pour les entreprises bénéficie d'un investissement important de la Conférence régionale des élus (CRE), du MAPAQ, du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE) et de Développement économique Canada (DEC).

Jean-Michel Bordron

Fête des marchés publics de la Chaudière-Appalaches

Le 29 septembre dernier se tenait la Fête des marchés publics de la région. Cinq marchés publics ont participé à l'activité : le Marché public de Lotbinière, le Grand marché de Saint-Georges, le marché public de Lévis, le Marché champêtre de Saint-Paul-de-Montminy ainsi qu'un tout nouveau marché à Montmagny. Cette fête avait pour but de faire la promotion des marchés comme lieu privilégié d'approvisionnement en cette période d'abondance des récoltes. Lors de cette fête, qui avait pour thème les gibiers et les alcools régionaux, les clients avaient l'occasion de déguster des produits de la Chaudière-Appalaches.

Miryam Proulx

Journée acériculture sur la mise en marché des produits de l'érable



Le 1^{er} novembre dernier, le MAPAQ et la TACA ont conjugué leurs efforts pour organiser une journée de travail en direction des transformateurs de sirop d'érable. Réunis au restaurant « Passion gourmande » à Sainte-Marie, une trentaine d'entrepreneurs ont entendu témoignages et conférences portant sur la mise en marché des produits d'érable transformés. Alain Boily (MAPAQ) a mis en contexte les perspectives de l'offre et de la demande pour le sirop d'érable. Puis, de la vente directe dans l'entreprise à la vente par Internet, en passant par les boutiques spécialisées, la grande distribution et l'exportation, les participants ont eu l'occasion de découvrir comment des entrepreneurs construisaient patiemment leurs stratégies.

Stéphane Maisonnas, professeur de marketing à l'Université du Québec à Montréal est, de son côté, intervenu sur les bonnes questions à se poser et les pièges à éviter dans cette démarche fondamentale pour l'entreprise. Puis Jean-Michel Bordron (TACA) et Roger Lamontagne (MAPAQ) ont ouvert quelques sujets de débat avec les appellations réservées, les marques de commerce et de certification. Nous reviendrons sur ce thème dans les prochaines journées d'information acéricole que le MAPAQ organise, comme chaque année, en janvier prochain.

Jean-Michel Bordron

Affichez les produits de la Chaudière-Appalaches

La Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches offre des services d'accompagnement aux épiciers de la région pour que leurs clients puissent repérer et acheter les produits de la région dans leurs magasins. Cela permet d'accroître la satisfaction des clients et, de ce fait, d'augmenter les ventes. En effet, une étude présentée par M. Normand Bourgault, démontre qu'à prix égaux, 80 % des consommateurs ont choisi des produits de leur région plutôt que ceux d'une autre province^[1]. De plus, si le lieu de production est non-affiché, seulement 2,4 % des clients se préoccupent du lieu de production^[2], alors que, mis en évidence près du produit, plus de 50 % des gens en tiennent compte.

L'équipe de la TACA reste mobilisée. Ce sera un plaisir de vous dévoiler les nouvelles activités auxquelles nous travaillons pour la prochaine année.

Jonathan Palardy

^[1] Bourgault, N. (2007). *Le lieu de production d'un produit agroalimentaire : un critère de choix*. Thèse de doctorat. Université de Sherbrooke.

^[2] Liefeld, J.P. (1999). *The Misuse of Attitudinal Data for Understanding or Predicting Consumer Behaviour*. ASAC Conference. (p. 23-32). St-John, N.B.



Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches

L'automne 2007 a donné le coup d'envoi au développement des Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches pour la prochaine année. Le 2 novembre dernier, la TACA a présenté à l'ensemble des responsables des routes locales les résultats et recommandations de l'étude effectuée à l'été 2007. Rappelons que cette étude portait sur la qualité et l'offre du réseau régional des routes gourmandes. Ainsi, les forces et les défis à relever ont été mis en lumière de manière à convenir d'un plan d'action assurant l'essor des routes. À la suite de cette rencontre, des présentations au sein de chaque route locale ont été amorcées afin d'exposer et d'échanger sur les stratégies de développement proposées. De pair avec les activités de maillage initiées, le réseau des routes gourmandes s'est renforcé par la mise sur pied d'un site Internet de plus grande envergure, soit le www.routesgourmandes.com, hébergé par le portail de Tourisme Chaudière-Appalaches.

Jessy Leblond

Colloque international sur les appellations réservées

Onze années s'étaient écoulées depuis le premier colloque international consacré aux appellations réservées, tenu en Charlevoix. C'est dire combien nous avons hâte de voir si cette problématique avait progressé au cours des dernières années. Nous avons eu deux très belles journées de travail, les 15 et 16 octobre dernier, à Québec. Des praticiens, producteurs agricoles, agents de développement et chercheurs, venus de France et de Suisse, nous ont apporté toute leur expertise pour nous aider à développer au Québec des appellations géographiques.



Cécile Michon-Proton, Conférencière
Syndicat de la Rosette de Lyon

Il reste encore énormément de travail pour les prochaines années, mais la première appellation géographique est maintenant à notre portée. Dans le prolongement du colloque, le comité de travail, qui comprend l'Université Laval, des représentants des Tables agroalimentaires régionales, des Conférences régionales des élus et des directions régionales du MAPAQ, a décidé de poursuivre ses travaux au sein d'un groupe permanent en voie de constitution. Sa mission est simple. Compte tenu de notre petit nombre et de notre éparpillement dans le territoire, nous voulons poursuivre nos apprentissages collectifs et travailler à implanter les appellations géographiques dans les régions du Québec.

À suivre...

Jean-Michel Bordron

Coup de pouce Main-d'oeuvre

Qui aurait prédit, il y a une dizaine d'années, que la réalité dépasserait la fiction, que la tradition serait renversée et que les employeurs devraient user de leur charme pour séduire la main-d'œuvre ?

Et pourtant, le 29 novembre dernier, c'est ce à quoi ils étaient conviés par le comité d'axe n° 2 du plan stratégique agroalimentaire régional. Le programme ? Un « coup de pouce main-d'œuvre », une journée de trucs et astuces pour séduire et retenir des employés motivés.



Ce fut une très bonne journée, pour 80 personnes, que nous avons tenue à La Cache à Maxime. Journée que nous avons commencée avec la couleur du marché du travail pour les prochaines années. Jacques Pelletier a présenté les perspectives démographiques et les grandes tendances du marché de l'emploi. Ensuite, à partir d'une série d'allers-retours avec le film « La grande séduction », Didier Dubois, président de HRM Group, a présenté des moyens pour attirer et fidéliser la main-d'œuvre. Puis, le dîner terminé, ce furent Jacqueline, Gontrand et une cohorte d'autres personnages qui sont venus illustrer le quotidien des relations de travail. Le travail des comédiens du groupe Tac Com a été salué avec enthousiasme. Pour compléter, Rosette Laberge, directrice du comité sectoriel main-d'œuvre du

textile, a présenté un guide élaboré pour les petites et moyennes entreprises et consacré à la gestion des ressources humaines. La participation active de la salle a donné une journée pleine et enrichissante.

À poursuivre...



Comité organisateur : de gauche à droite : Fanny Bisson (étudiante Cégep Lévis-Lauzon), Calire Fradette et Diane Bourbeau (Les communicatrices associées), Lise Perron (CSMOTA), Johanne Gagnon (Centre emploi agricole Beauce), Jean-Michel Bordron (TACA), Magali Savoie (étudiante Cégep Lévis-Lauzon) et Romain Martineau (Emploi-Québec)

Réseau de veille provincial

Il y a quelques semaines, nous vous invitons à vous exprimer sur un projet de réseau provincial de veille stratégique agroalimentaire. Nous renouvelons cette invitation aujourd'hui, particulièrement pour les secteurs de la production agricole et de la transformation alimentaire pour dresser un portrait le plus représentatif possible de l'industrie. Cette étape de l'étude de faisabilité est importante car elle permettra aux promoteurs (ici, la Table agroalimentaire du Saguenay Lac-Saint-Jean) de valider les besoins et les attentes des différents groupes qui composent le secteur agroalimentaire, en termes de services et de forme que pourrait offrir un éventuel réseau de veille stratégique. Merci d'avance.

Pour compléter le sondage, il suffit de cliquer sur ce lien :

http://www.surveymonkey.com/s.aspx?sm=ZoRaZNosNK76cW3wIBtENw_3d_3d

L'équipe de la TACA

Jean-Michel Bordron, directeur général
poste 243 jm.bordron@taca.qc.ca

Lynda Bouchard, agente de commercialisation
poste 225 l.bouchard@taca.qc.ca

Josée Boutin, adjointe administrative
poste 234 j.boutin@taca.qc.ca

Jessy Leblond, agente de projets
poste 247 j.leblond@taca.qc.ca

Jonathan Palardy, conseiller en développement
agroalimentaire
poste 241 j.palardy@taca.qc.ca

Miryam Proulx, chargée de projets
poste 263 m.proulx@taca.qc.ca

5410, boul. de la Rive-Sud, bur. 77
Lévis (Qc) G6V 4Z2

Téléphone : 418 837-9008
Télécopieur : 418 837-1138

Courriel : info@taca.qc.ca
Site Internet : www.taca.qc.ca

Informez-nous de votre adresse courriel et recevez votre bulletin Trans-Faire directement par courrier électronique